

Giacomo Bistrot

MILANO

A CULINARY PARLOR

*Un luogo dall'atmosfera unica, calorosa e conviviale, dove godere dei piaceri
del buon cibo e della buona compagnia.*

*La cucina della tradizione italiana, con un tocco contemporaneo,
unita ad un servizio attento, curato e accogliente.*

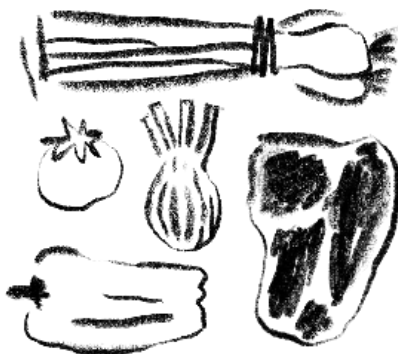
Benvenuti da Giacomo Bistrot.

*A place with a unique, warm and friendly atmosphere,
where one can enjoy the pleasures of good food and good company.*

*Traditional Italian cuisine with a contemporary twist,
combined with attentive, caring and welcoming service.*

Welcome to Giacomo Bistrot.

MENU



MATERIE PRIME

Raw Materials

Per Giacomo Milano la buona cucina inizia al mercato, con la selezione delle migliori materie prime, fresche e di stagione. Scegliamo solo ingredienti d'eccellenza, prediligendo piccole produzioni sostenibili e locali. Un lavoro continuo di ricerca, di assaggi, di visite ai produttori, per proporre ai nostri clienti il meglio che la terra ci offre.

For Giacomo Milano, good cooking starts at the market, with the selection of the best raw materials, fresh and in season. We only choose ingredients of excellent quality, favouring small, sustainable and local produce. We take part in continuous research, tasting, and trips to producers, to offer our customers the best the earth has to offer.

ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo alla francese con patatine fritte | 25

French style beef steak tartare with fries

Crocchette di prosciutto di Cinta Senese | 22

Cinta Senese ham croquettes

Tarte tatin di pomodoro, melanzane, stracciatella e pesto di basilico | 20

Tomato tarte tatin with eggplants, stracciatella cheese and basil pesto

Vitello tonnato | 24

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Gazpacho di melone | 18

Melon gazpacho

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico | 20

Brioche bread with butter and Cantabrian anchovies

Prosciutto di Cinta Senese tagliato al coltello | 26

Hand sliced Cinta Senese ham

Ostrica Gillaudeau | 7 cad / each

Gillaudeau oyster

Pane e coperto | 5

Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €.



PRIMI PIATTI

First Courses

Agnolotti del plin di anatra e faraona | 26

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto alla milanese | 24

Risotto with saffron Milanese style

con sfilacci di ossobuco +6 / with shredded veal + 6

Gnocchi di pomodoro, pesto, stracciatella e nocciole | 25

Tomato dumpling, basil pesto, stracciatella cheese and hazelnuts

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga | 32

Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Trofie con crema di peperoni, Fiore Sardo e anacardi croccanti | 25

Trofie with bell pepper cream, Fiore Sardo cheese and crunchy cashews

Pappardelle ai funghi porcini | 30

Pappardelle with porcini mushrooms

Spaghetti al pomodoro | 24

Spaghetti with tomato sauce

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese | 40

Veal cutlet Milanese style

Chateaubriand, melanzane e salsa bernese alla Giacomo | 55

A persona - min. per 2 / per person - min. for 2

Chateaubriand, sautéed eggplants with tomato and Béarnaise sauce Giacomo style

Tagliata di tonno rosso con insalata nizzarda | 36

Bluefin tuna with Niçoise salad

Frisella con zucchine, caprino e peperone piquillo | 20

Frisella bread with zucchini, goat cheese and piquillo pepper

Filetto di manzo, millefoglie di patate e riduzione al Porto | 40

Beef fillet, potato millefeuille and Port wine reduction

LE NOSTRE CARNI

Our Meats



Selezione di tagli italiani accompagnata da patate saltate alle erbe, cicoria aglio, olio e peperoncino, melanzane a funghetto | da/from 12 / hg
Italian cuts selection with sautéed potatoes with herbs, chicory with garlic, oil and chili pepper, sautéed eggplants with tomato

CONTORNI

Sides

Patate saltate alle erbe | 8

Sautéed potatoes with herbs

Friggitelli | 14

Friggitelli peppers

Cicoria aglio, olio e peperoncino | 12

Chicory with garlic, oil and chili pepper

Selezione di verdure alla griglia | 12

Selection of grilled vegetables

Insalata di pomodori di stagione | 8

Seasonal tomato salad

Melanzane a funghetto | 10

Sautéed eggplants with tomato

1958

Da 65 anni Giacomo Milano è un salotto culinario, un autentico stile di vita fatto di scambi reciproci, calore e gentilezza. Tutto nasce grazie a Giacomo Bulleri, alla sua irrequietezza mista a ingegno, che sarà il motore di tutto, di un modo di fare che è diventato un classico della ristorazione milanese e dello stare bene a tavola.

Giacomo Milano has been a culinary parlor, for 65 years, offering an authentic lifestyle of mutual exchange, warmth and kindness. It all started thanks to Giacomo Bulleri, to his restlessness and brilliance, which was to be the driving force behind everything, behind an approach that has become a standard of Milanese catering and fine dining.

“

La gente pensa che cucinare sia aggiungere. Sbagliato: cucinare è non togliere. Non togliere l'anima agli ingredienti. Proteggere, rispettare, valorizzare la loro vera natura: questo è.

Per questo la spesa è il settanta per cento di un buon ristorante. Una cucina di qualità è impossibile senza prodotti di qualità.

”

Giacomo Bulleri

“

People think that cooking is about adding. Wrong: cooking is not about taking away. Don't take away the soul of ingredients. Protect, respect and value their true nature: that's it.

This is why shopping for provisions is seventy percent of a good restaurant. Quality cuisine is impossible without quality products.

”

Giacomo Bulleri

ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo alla francese con patatine fritte (1,3,4,10,12)

French style beef steak tartare with fries

Crocchette di prosciutto di Cinta Senese* (1,3,4,6,7,9,12)

Cinta Senese ham croquettes

Tarte tatin di pomodoro, melanzane, stracciatella e pesto di basilico (1,3,7,8)

Tomato tarte tatin with eggplants, stracciatella cheese and basil pesto

Vitello tonnato (3,4,5,10,12)

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Gazpacho di melone (1,12)

Melon gazpacho

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico (1,3,4,5,6,7,11)

Brioche bread with butter and Cantabrian anchovies

Prosciutto di Cinta Senese tagliato al coltello (-)

Hand sliced Cinta Senese ham

Ostrica Gillardeau (12,14)

Gillardeau oyster

PRIMI PIATTI

First Courses

Agnolotti* del plin di anatra e faraona (1,3,7,9,10,12)

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto alla milanese (7,9,12)

Risotto with saffron Milanese style

Gnocchi di pomodoro, pesto, stracciatella e nocciole (1,7,8,9)

Tomato dumpling, basil pesto, stracciatella cheese and hazelnuts

Tortelli* cacio e pepe, gambero rosso, lime e bottarga (1,2,3,4,7,9,12)

Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, bottarga and lime

Trofie con crema di peperoni, Fiore Sardo e anacardi croccanti (1,3,4,5,6,7,8,9,10,13,14)

Trofie with bell pepper cream, Fiore Sardo cheese and crunchy cashews

Pappardelle ai funghi porcini* (1,3,7,9,12)

Pappardelle with porcini mushrooms

Spaghetti al pomodoro (1,9)

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese* (1,3,6,7)

Veal cutlet Milanese style

Chateaubriand, melanzane e salsa bernese alla Giacomo (1,3,7,9,12)

Chateaubriand, sautéed eggplants with tomato and Béarnaise sauce Giacomo style

Tagliata di tonno* rosso con insalata nizzarda (3,4,6,10,12)

Bluefin tuna with Niçoise salad

Frisella con zucchine, caprino e peperone piquillo (1,6,7,10)

Frisella bread with zucchini, goat cheese and piquillo pepper

Filetto di manzo, millefoglie di patate e riduzione al Porto (7,12)

Beef fillet, potato millefeuille and Port wine reduction

Selezione di tagli italiani accompagnata da patate saltate alle erbe, cicoria aglio, olio e peperoncino, melanzane a funghetto (1,7)

Italian cuts selection with sautéed potatoes with herbs, chicory with garlic, oil and chili pepper, sautéed eggplants with tomato

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe (1)

Sautéed potatoes with herbs

Friggitelli (1)

Friggitelli peppers

Cicoria aglio, olio e peperoncino

Chicory with garlic, oil and chili pepper

Selezione di verdure alla griglia (-)

Selection of grilled vegetables

Insalata di pomodori di stagione (-)

Seasonal tomato salad

Melanzane a funghetto (1)

Sautéed eggplants with tomato

ALLERGENI

Allergenic foods

- | | |
|---|--|
| <p>(1) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<i>cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i></p> <p>(2) crostacei e prodotti derivati
<i>crustaceans and products derived</i></p> <p>(3) uova e prodotti derivati
<i>eggs and egg products</i></p> <p>(4) pesce e prodotti derivati
<i>fish and fish products</i></p> <p>(5) arachidi e prodotti derivati
<i>peanuts and derived products</i></p> <p>(6) soia e prodotti derivati
<i>soybeans and products thereof</i></p> <p>(7) latte e prodotti derivati
<i>milk and milk products</i></p> <p>(8) frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
<i>nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof</i></p> | <p>(9) sedano e prodotti derivati
<i>celery and products thereof</i></p> <p>(10) senape e prodotti derivati
<i>mustard and products thereof</i></p> <p>(11) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and products thereof</i></p> <p>(12) anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so₂
<i>sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂</i></p> <p>(13) lupino e prodotti a base di lupino
<i>lupine and products based on lupine</i></p> <p>(14) molluschi e prodotti a base di mollusco
<i>molluscs and products based on shellfish</i></p> |
|---|--|

*** Questi prodotti potrebbero essere stati abbattuti e congelati per garantire la conservazione ottimale del prodotto e le sue proprietà nutritive e organolettiche.**

** These products may have been blast chilled and frozen to ensure optimal preservation of the product and its nutritional and organoleptic properties.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The fish destined to be eaten raw or partially raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

For any information on allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.

